

<<西式面点师>>

图书基本信息

书名：<<西式面点师>>

13位ISBN编号：9787504552471

10位ISBN编号：750455247X

出版时间：2005-12

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：边兴华

页数：100

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<西式面点师>>

前言

职业资格证书制度的推行,对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能,提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义,也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。

随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展,特别是加入世界贸易组织以后,各种新兴职业不断涌现,传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。

为适应新形势的发展,优化劳动者素质,上海市劳动和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试,推出了1+X的鉴定考核细目和题库。

1+X中的1代表国家职业标准和鉴定题库,X是为适应上海市经济发展的需要,对职业标准和题库进行的提升,包括增加了职业标准未覆盖的职业,也包括对传统职业的知识 and 技能要求的提高。

上海市职业标准的提升和1+X的鉴定模式,得到了国家劳动和社会保障部领导的肯定。

为配合上海市开展的1+X鉴定考核与培训的需要,劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了职业技术·职业资格培训系列教材。

职业技术·职业资格培训教材严格按照1+X鉴定考核细目进行编写,教材内容充分反映了当前从事职业活动所需要的最新核心知识与技能,较好地体现了科学性、先进性与超前性。

聘请编写1+X鉴定考核细目的专家,以及相关行业的专家参与教材的编审工作,保证了教材与鉴定考核细目和题库的紧密衔接。

职业技术·职业资格培训教材突出了适应职业技能培训的特色,按等级、分模块单元的编写模式,使学员通过学习与培训,不仅能够有助于通过鉴定考核,而且能够有针对性地系统学习,真正掌握本职业的实用技术与操作技能,从而实现我会做什么,而不只是我懂什么。

部分模块单元所附单元测试题和答案用于检验学习效果,教材后附本级别的知识考核模拟试卷和技能考核模拟试卷,使受培训者巩固提高所学知识 with 技能。

本教材虽结合上海市对职业标准的提升而开发,适用于上海市职业培训和职业资格鉴定考核,同时,也可为全国其他省市开展新职业、新技术职业培训和鉴定考核提供借鉴或参考。

新教材的编写是一项探索性工作,由于时间紧迫,不足之处在所难免,欢迎各使用单位及个人对教材提出宝贵意见和建议,以便教材修订时补充更正。

<<西式面点师>>

内容概要

《西式面点师(初级)》由劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心依据上海1+X职业技能鉴定考核细目——西式面点师(五级)组织编写。

本教材从强化培养操作技能,掌握一门实用技术的角度出发,较好地体现了本职业当前最新的实用知识与操作技术,对于提高从业人员基本素质,掌握初级西式面点师的核心知识与技能有很好的帮助和指导作用。

本教材在编写中根据本职业的工作特点,从掌握实用操作技能,以能力培养为根本出发点,采用模块化的编写方式。

全书内容分为九个单元,主要包括:西式面点概况,职业道德,准备工作,冻品类、混酥类、发酵类面点的制作,成本核算,英文基础知识,制作技能。

每一单元着重介绍相关专业理论知识与专业操作技能,使理论与实践得到有机的结合。

为方便读者掌握所学知识技能,教材在部分单元后附有单元测试题及答案,全书最后附有知识考核模拟试卷和技能考核模拟试卷,供巩固、检验学习效果时参考使用。

<<西式面点师>>

书籍目录

第一单元 西式面点概况 第一节 西式面点概念 第二节 客源国饮食习惯 单元测试题 单元
 测试题答案第二单元 职业道德 第一节 职业道德的概念 第二节 职业道德的要求 第三节
 劳动者素质 单元测试题 单元测试题答案第三单元 准备工作 第一节 清洁卫生 第二节
 设备及工具、用具 第三节 备料 单元测试题 单元测试题答案第四单元 冻品类 第一节
 果冻的制作 第二节 乳冻的制作 第三节 操作实例 单元测试题 单元测试题答案第五单元
 混酥类 第一节 混酥类的制作 第二节 注意事项 第三节 操作实例 单元测试题 单元
 测试题答案第六单元 发酵类 第一节 面包的制作 第二节 注意事项 第三节 操作实例 单
 元测试题 单元测试题答案第七单元 成本核算 第一节 成本核算知识 第二节 单一点
 心的成本计算 单元测试题 单元测试题答案第八单元 英文基础知识(66) 第一节
 原料、品种(66) 第二节 工具 单元测试题 单元测试题答案第九单元 制作技能
 第一节 冻品、少司类 第二节 混酥类 第三节 发酵类知识考核模拟试卷(一) 知识考核模
 拟试卷(二) 知识考核模拟试卷(一) 答案知识考核模拟试卷(二) 答案技能考核模拟试卷(一) 技
 能考核模拟试卷(二)

<<西式面点师>>

章节摘录

插图：(2) 规范、简洁的工艺。

工艺规范是西式面点的一大特点。

整个工艺从配料到成品，包括投料的顺序、搅拌的温度和时间、操作的熟练程度以及成熟的温度时间与成形装饰等，都有一套规范的工艺要求。

规范的工艺操作过程将直接关系到产品的质量。

西式面点的制作无论形态还是线条，造型还是装饰，都体现了以简洁明快为主的制作要求。

产品可以用模具成形，可以用最简单的线条构图，可以用流线型的艺术手法造型等。

简洁并不等于简单，每一件作品的工艺流程、制作方法、图案或线条，通过规范的工艺与高超的技术，以清晰流畅、简洁明快的表现手法，让食用者领悟到简洁的美和内涵的创意，给人以一种雅而不俗、赏心悦目之感。

(3) 香酥、松软的口味。

西式面点的口味由品种及其使用的原辅料、制作工艺的特点等决定。

由于常用的原料面粉、蛋、油脂、乳制品、水果等的特性，经过搅打、醒发、烘烤等制作工艺，使其除了具备的一般甜、咸的口味外，更有酥、松、软等特有的口味。

油脂的使用量和制作工艺决定了清酥、混酥的酥松度，蛋、砂糖的急速搅打工艺和配方使蛋糕具有独有的松软度，而加入乳制品的甜品，口味软糯、嫩滑，更别有风味，奶油、鸡蛋、乳制品等原料的使用及烘烤成熟的特点又使西式面点具有特殊的香味。

同时这些原料自身就具有的醇香味，经过加工制作又能产生具有合成特色的味道。

二、西式面点的分类西点虽然源于欧美国家，但是由于地区和民族的差异，制作工艺及手法也有很多不同。

同样一个品种在不同的国家就有不同的加工方法和口味特点，因此，分类方法也不相同。

一般如按工艺、面团性能及品种口感、质感的不同分类，大致可分为清酥类、混酥类、蛋糕类、发酵类、甜品类、哈斗类、巧克力类及艺术造型装饰类等。

1. 清酥类清酥类面团是用冷水面团和油脂互为表里，通过擀叠而成的酥性面团。

其成品特点是：层次清晰，酥、松、略脆。

面坯通过加馅可以制作甜、咸口味的各式点心，如图1-1所示。

2. 混酥类混酥类面团是用面粉、蛋、砂糖、油脂及根据品种要求再添加适量化学疏松剂调制而成的酥性面团。

其成品特点是：酥、松。

加馅可以制作甜、咸口味的派、塔、排等干点心，又可加工成小型茶点、曲奇等，是西点制作中的基本面团之一，如图1-2所示。

<<西式面点师>>

编辑推荐

《西式面点师(初级)》可作为西式面点师(五级)职业技能培训与鉴定考核教材,也可供中等职业技术学校相关专业学生,以及相关从业人员参加初级西式面点师职业培训、岗位培训、就业培训使用。

<<西式面点师>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>